

Rolat sa mlevenim mesom i oblandom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **500** gmlevenog mesa
- **3** cešnjabelog luka
- **1** glavicacrнog luka
- **1** šolja (od bele kafe)kuvanog pirinca
- **1** šoljasojinih ljuspica
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **1/2** kašicicemlevene, zacinske paprike
- **1/2** kašikezacinskog bilja
- **1** cašapavlake
- **2**jajeta

Za pohovanje:

- **2**jajeta
- **50** grezli
- **30** gsusama

I još

- **3 lista oblane**
- **po potrebi ulje za prženje**

Priprema

Obariti pirinac i ostaviti ga sa strane. Sojine ljuspice preliti sa vrucom vodom i ostaviti da stoji. Za to vreme na malo ulja propržiti sitno secen crni luk dok ne dobije staklast izgled. Dodati zatim meso, propržiti ga dok ne promeni boju i zatim dodati kuvani pirinac, sojine ljuspice, posoliti i pobiberiti po ukusu. Dodati sitno secen beli luk i ostale zaccine. Ostaviti da se ohlađi. U ohlaeno dodati jaja i pavlaku i lepo izjednaciti smesu. Oblande prekrigli mokrim krpama i ostaviti ih pola sata da ovlaže da mogu lakše da se savijaju i oblikuju. Na mekanu oblandu naneti trecinu fila, zaviti kao rolat, umotati u foliju i staviti u zamrzivac.

Postupak ponoviti i sa preostale dve oblane. Ako želite da vam rolat bude veci možete fil ravnomerne rasporediti na samo dve oblane. Dovoljno je pola sata da uvijeni rolat bude u zamrzivacu da bi se lakše sekao. Prednost ovog roleta što može stajati u zamrzivacu duže vreme, pa možete unapred napraviti i po potrebi pohovati.

Mrzle rolate seci na parcice otprilike na oko 1 cm debljine. Prezle pomešati sa susamom i svaki rolat umociti prvo u jaja pa u prezle sa susamom.

Pržiti na vrelom ulju sa obe strane dok ne uhvate rumenu boju. Vaditi ih rešetkastom kašikom na kuhinjski ubrus da se ocedi višak masnoće. Hladno služiti. Uživati u neodoljivom ukusu.

Ovaj rolat može biti predlog za glavno jelo, a može biti i dekorativno, hladno predjelo. Obogatite Vašu trpezu, bicete zadovoljni. Prijatno.

Savet